



FR



MODE D'EMPLOI DE LA BATTERIE INOX 5 PIECES

COMPOSITION:

Votre batterie de 5 pièces en Inox contient :

- Une sauteuse de 24 cm avec son couvercle
- Un faitout de 20 cm avec son couvercle
- Une casserole de 16 cm
- Votre batterie est réalisée en acier inoxydable 18/4
- Ses couvercles sont en verres
- Ses poignées en bakélite
- De couleur Inox

Votre batterie est compatible tous feux et induction et va vous permettre une maîtrise de l'uniformité de votre cuisson.

UTILISATION :

Avant la première utilisation

Lavez tous les éléments de votre batterie à l'aide d'une éponge souple, à l'eau très chaude avec un nettoyant vaisselle liquide. Rincez à l'eau chaude.

Entretien courant :

Pour prolonger la durée de vie de votre batterie, quelques recommandations :

- Éviter impérativement les chauffes à vide ou les surchauffes lors de la cuisson.

- Éviter les chocs violents et les chocs thermiques.
- En cas d'oubli d'un ustensile vide sur le feu, ne pas refroidir brusquement mais laisser refroidir à l'air avant nettoyage.
- Dès la fin de la cuisson, pensez à vider vos casseroles car les aliments acides ou sucrés peuvent attaquer ou détériorer les surfaces métalliques.
- Ne pas rajouter de sel dans l'eau en cours de cuisson, mais attendre que l'eau arrive à ébullition pour le faire et remuez jusqu'à complète dissolution.
- Laver les casseroles le plus rapidement possible après leur utilisation.
- Essuyer rapidement les casseroles après lavage, plutôt que de les laisser sécher, afin de ne pas avoir de tâches de calcaire ou de ternissement des surfaces.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique à bouts arrondis
- Pour enlever les particules brûlées ou attachées, faire tremper dans de l'eau chaude avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de produits ou tampons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits déconseillés pour le nettoyage des différents métaux tels les produits alcalins pour l'aluminium, l'eau de javel, les détergents acides, produits de nettoyage de four...pour l'inox ou le cuivre.
- Assurer un bon rinçage et un séchage rapide des ustensiles après lavage.
- En cas de dépôt de calcaire, chauffer de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre, laisser refroidir et laver normalement.
- Attention : les dépôts calcaires non éliminés peuvent entraîner de la corrosion sous dépôt.
- Une couleur irisée (bleutée) peut apparaître après cuisson d'aliments contenant de l'amidon. Pour la supprimer, nettoyer avec du vinaigre dilué.
- Stocker dans un endroit sec et propre.

2 avenue Pierre Gilles de Gennes – BP126 – 37541 St-Cyr-sur-Loire
Tél : (33) 02 47 49 50 60 Fax : (33) 02 47 49 84 36 info@direct-concept.com
RCS Tours 444 490 262 – No. TVA : FR 61 444 490 262 – Code APE-NAF/ 511T

2 avenue Pierre Gilles de Gennes – BP126 – 37541 St-Cyr-sur-Loire
Tél : (33) 02 47 49 50 60 Fax : (33) 02 47 49 84 36 info@direct-concept.com
RCS Tours 444 490 262 – No. TVA : FR 61 444 490 262 – Code APE-NAF/ 511T



GEBRUIKSAANWIJZING 5-DELIGE ROESTVRIJSTALEN KOOKSET

SAMENSTELLING:

Uw 5-delige roestvrijstalen kookset omvat:

- een sauteerpan van 24 cm met deksel
- een kookpan van 20 cm met deksel
- een kookpot van 16 cm
- Uw kookset is gemaakt van roestvrij staal 18/4
- De deksels zijn in glas
- De handvaten zijn in bakeliet
- Inoxkleur

Uw kookset is geschikt voor alle kookfornuizen en inductieplaten en zal zorgen voor een uniform kookresultaat.

GEBRUIK:

Voor het eerste gebruik

Was alle elementen van uw kookset met behulp van een soepele spons met warm water en wat afwasmiddel. Spoelen met warm water.

Gangbaar onderhoud:

Om de levensduur van uw kookset te verlengen, enkele aanbevelingen: Vermijd absoluut om ze leeg te verwarmen en vermijd oververhitting tijdens het koken.

2 avenue Pierre Gilles de Gennes – BP126 – 37541 St-Cyr-sur-Loire
Tel: (33) 02 47 49 50 60 Fax: (33) 02 47 49 84 36 info@direct-concept.com
HRV Tours 444 490 262 – BTW NR: FR 61 444 490 262 – Code APE-NAF/ 511T

NL



- Vermijd hevige schokken en thermische schokken.
- Als u een kookpot of pan leeg op het vuur heeft laten staan, deze niet bruusk afkoelen, maar in de lucht laten afkoelen alvorens de pot of pan te reinigen.
- Denk eraan om uw kookpotten onmiddellijk na het einde van de bereidingstijd leeg te maken, want zure of gesuikerde eetwaren kunnen de metalen oppervlakken aantasten of beschadigen.
- Geen zout toevoegen in het te koken water, maar wachten tot het water op kookpunt gekomen is alvorens zout toe te voegen en roeren tot het volledig opgelost is.
- Was de kookpotten na hun gebruik zo snel mogelijk af.
- De kookpotten na het afwassen snel afdrogen in plaats van ze in de lucht te laten drogen om kalkvlekken of het dof worden van de oppervlakken te vermijden.
- Gebruik keukengerei in hout of kunststof, met afgeronde hoeken.- Om verbrande of vastklevende deeltjes te verwijderen, deze in warm water laten weken alvorens ze met een spons te verwijderen.
- Gebruik geen schurende producten of schuursponsjes.
- Gebruik geen producten die afgeraden zijn voor de reiniging van verschillende metalen, zoals alkalische producten voor aluminium, javelwater, zure detergents, ovenreinigingsmiddelen. Voor de inox of voor koper.
- Zorg voor een goede spoeling en de kookpotten na het afwassen snel afdrogen.
- In geval van kalkafzetting water met wat azijn opwarmen, laten afkoelen en normaal afwassen.
- Opgelet: de niet verwijderde kalkafzettingen kunnen corrosie onder die afzetting veroorzaken.
- Er kan een geïriseerde (blauwachtige) kleur verschijnen na het koken van eetwaren die zetmeel bevatten.
- Om deze te verwijderen, de kookpot reinigen met verdunde azijn.
- Bewaar uw kookpotten op een propere en droge plaats.

2 avenue Pierre Gilles de Gennes – BP126 – 37541 St-Cyr-sur-Loire
Tel: (33) 02 47 49 50 60 Fax: (33) 02 47 49 84 36 info@direct-concept.com
HRV Tours 444 490 262 – BTW NR: FR 61 444 490 262 – Code APE-NAF/ 511T